

|  |  |   |  |  |   |   |
|--|--|---|--|--|---|---|
| <b>Techniques évaluées :</b><br>1 – Réaliser une sauce mayonnaise<br>2 – Tailler et cuire une macédoine de légumes<br>3 – Cuire des œufs durs.   |  | <b>Fiche technique de fabrication</b><br><br><b>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</b> |  |  |   | <b>4 COUVERTS</b>   |
| <b>Phases essentielles</b>   | <b>Matières premières</b>  | <b>Unités</b>   | <b>Sauce mayonnaise</b>  | <b>Macédoine</b>   | <b>Œufs durs</b>                                      | <b>Total</b>  |
| <b>Sauce mayonnaise :</b><br>Clarifier 1 jaune d'œuf, ajouter la moutarde, l'assaisonnement et le vinaigre. Monter ¼ de litre de mayonnaise.<br><br><b>Macédoine :</b><br>Eplucher, laver et tailler en macédoine les carottes et les navets. Cuire séparément à l'anglaise les carottes, les navets, les haricots verts et les petits pois.<br><br><b>Œufs durs :</b><br>Cuire et écaler les œufs durs. | <b>B.O.F. :</b><br>Œufs<br>Œufs (jaune)<br><br><b>LEGUMES :</b><br>Carottes<br>Navets<br>Haricots verts surgelés<br>Petits pois surgelés<br><br><b>EPICERIE :</b><br>Moutarde<br>Huile d'arachide<br>Vinaigre<br>Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Gros sel | <br><br>pièce<br>pièce<br><br>kg<br>kg<br>kg<br>kg<br><br>kg<br>litre<br>litre      | <br><br>1<br><br><br><br><br><br><br><br>P.M.<br>¼<br>P.M.<br>P.M.<br>P.M. | <br><br><br><br>0,200<br>0,200<br>0,100<br>0,100<br><br><br><br>P.M. | <br><br>4<br><br><br><br><br><br><br><br>P.M.<br>P.M. | <br><br>4<br>1<br><br>0,200<br>0,200<br>0,100<br>0,100<br><br><br><br>P.M.<br>¼<br>P.M.<br>P.M.<br>P.M.<br>P.M. |
| <b>DRESSAGE :</b> Lier la macédoine avec la mayonnaise, disposer en dôme et ajouter les quartiers d'œufs.  |  |   |  |  |   |   |

|   |                       |           |
|---|-----------------------|-----------|
| Groupement académique Est   | Session 2003          | SUJET N°3 |
| B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES |                       |           |
| Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles                               | Durée Totale : 5 h 00 | Coef. 10  |
| Partie : Production culinaire   | Durée : 1 h 00        | page 1/1  |

N° du CANDIDAT :

## TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

| CRITERES D'EVALUATION | Maîtrise<br>supérieure | Conforme<br>aux<br>exigences | Maîtrise<br>insuffisante | Non<br>conforme |
|-----------------------|------------------------|------------------------------|--------------------------|-----------------|
|                       | 3                      | 2                            | 1                        | 0               |

### C2 - ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté.  
S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.  
Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.

### C3 - REALISER

Technique 1 –

Technique 2 –

Technique 3 –

### C1 - APPRECIER

Réaliser le dressage de la ou les préparation(s)

X

/ 15

TOTAL

Totaux sur 15 points. Ce total est divisé par 15 =

x 4 =

/ 4

Total B : note sur 4 points =

**N.B : Total A sur 16 points en dominante. Ces deux notes seront additionnées sur la grille de report.**

Noms – Prénoms et émargement du jury :

|   |                       |                          |          |
|---|-----------------------|--------------------------|----------|
| Groupement académique Est   | Session 2003          | GRILLE EVALUATION<br>N°3 |          |
| B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES |                       |                          |          |
| Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles                               | Durée Totale : 5 h 00 | Coef. 10                 | page 1/1 |
| Partie : Production culinaire   | Durée : 1 h 00        |                          |          |